Die Welt der Frau

Beilage zum „Posener Tageblatt"

Nr. 22. Posen, den 28. Oktober 1928

Herbst.

Von Adolf v. Hatzfeld.

Jetzt will ich ruh'n. Die Welt ist totenstill.
Auf flammenwarmem Weizen geht der Wind.
Herbstträuer sich im toten Laub erheben will.
Ich denke all der Sommer, die so bunt gewesen sind.

Daß du mir zugeschaut, wie ich mich mühte,
den Weg zu dir, Geliebte, hinzufinden,
das schmerzt mich nicht. Du blühst, und ich verblühte.
Doch eins kann meine Seele nicht verwinden:

Daß sich dein Bild wie diese Landschaft hier
verdunkelte, das reißt die Erde meines Wesens wund.
Einsame Wolken schweben über dir und mir,
und acherontisch stöhnt es aus dem Grund.

Praktische Unfallverhütung im Hause.

Von Frau Dr. M. Sefrin-Ludwigshafen a. Rh.

Die Unfallversicherung, die im Fabrikbetrieb und im Großspeditionsverkehr planmäßig betrieben wird, wird inbezug auf das Haus fast vollkommen vernachlässigt. Dies hat seinen Grund darin, daß die Häuslichkeit im allgemeinen organisierten Bestrebungen zur Verhütung von Unfällen schwerer zugänglich ist. Derlei Bestrebungen wären aber geradezu überflüssig, wenn jeder Familienvorstand es sich zur Pflicht machen würde, die Familienmitglieder, insbesondere die Kinder, über alle im Haushalt möglichen Unglücksfälle aufzuklären und über die Art ihrer Verhütung zu unterrichten. Im folgenden seien einige Beispiele der häufiger vorkommenden häuslichen Unfälle angeführt.

In vielen Haushaltungen herrscht die Unsitte, daß Kinder Näh-, Strick- und Häkelnadeln, Scheren u. dgl. als Spielzeug benutzen, ja, dieses „Spielzeug" wird von Kindern besonders bevorzugt. Es genügt nun nicht, den Kindern derlei Sachen aus dem Wege zu räumen und ihnen das Anrühren derselben zu verbieten, sondern man verwahre grundsätzlich solche gefährlichen Gegenstände an einem Kindern unzugänglichen Ort. Bei nachlässigem Herumliegenlassen von Nadeln, besonders in der Küche, können sie auch leicht mit Speisen verschluckt werden. Eine ordentliche Hausfrau wird auch niemals Stecknadeln als Verschluß von Kleidungsstücken benutzen. Beim Hantieren in der Küche zieht sich die Hausfrau mitunter Verletzungen, hauptsächlich durch scharfgeschliffene Messer zu, die bei unreinlicher Behandlung leicht zu Blutvergiftungen führen können. Selbst bei der kleinsten Wunde empfiehlt sich das Anlegen eines Verbandes. Vorsicht sei auch geboten beim Nähen mit der Nähmaschine. Es besteht hier die Gefahr des Durchnähens der Finger mit der Nähmaschinennadel bei schlechter Beleuchtung, von Augenverletzungen durch absplitternde Teile der Nadel bei Berührung mit Knöpfen und Stecknadeln an der Näharbeit, was bei vorsichtigem Nähen vermieden wird.

Besonders groß ist die Brandgefahr. Man überlasse niemals Zündhölzer den Kindern zum Spielen, lasse nicht die Zündholzschachtel auf dem warmen Herdrand liegen! Sehr gefährlich ist das Anzünden des Feuers mit Petroleum; man gieße nicht aus einer Kanne oder Flasche das Petroleum in das zu entzündende Brennmaterial (in dem meist noch Funken enthalten sind); wenn man auf Petroleum als Hilfsmittel zum Feueranzünden nicht verzichten will, gieße man es stets zuerst auf eine flache Schaufel, von der aus man es dann vorsichtig, mit abgewendetem Gesicht, in den Herd bringt. Feuergefährliche Flüssigkeiten, wie Spiritus, Benzin, Aether, Terpentin u. dgl., bringe man nie in die Nähe des brennenden Ofens. Lampen und Spirituskocher dürfen niemals in brennendem Zustand mit Petroleum oder Spiritus nachgefüllt werden! Die Explosionsgefahr ist groß! Zimmerbrände werden oft verursacht durch Herausfallen von Glut auf den Holzfußboden oder herumfliegende Funken. Unter dem Herd bringe man daher einen genügend großen Metallunterſatz an und entferne Papier und Holz aus der Reichweite der Funken. Nicht selten kommen auch Vergiftungen durch Kohlenoxydgas bei undichten Oefen vor. Man überhitze die Oefen nie, lasse sie nicht zum Glühen kommen, Risse und Fugen müssen sorgfältig ausgebessert werden. Auch schließe man nicht zu früh die Ofenschraube. Häufig entstehen schwere Vergiftungen durch Leucht- oder Herdgas. Man achte stets darauf, besonders vor dem Zubettgehen, daß der Gashaupthahn und sämtliche Nebenhähne geschlossen werden und verlasse sich in diesem Punkte auch nicht auf Dienstpersonal. Wer einen Gasbadeofen besitzt, lasse diesen mehrmals jährlich fachmännisch untersuchen. Die Erstickungsgefahr bei Defekten ist nicht gering.

Seit in der kleinsten Häuslichkeit auch der elektrische Strom Verwendung findet, hat sich die Unfallgefahr auch nach diesem Gebiete erweitert. Schäden an der Leitung und an elektrisch angetriebenen Gegenständen (Draht vom elektrischen Bügeleisen) lasse man sofort vom Fachmann beseitigen. Man hüte sich, auf feuchter Unterlage stehend, elektrisch zu plätten, oder in der Badewanne sitzend, die Leitung zu berühren oder den Föhn zu gebrauchen!

Endlich sei noch darauf aufmerksam gemacht, daß es Pflicht eines jeden Familienmitgliedes ist, peinliche Ordnung im Hause zu wahren. Herumliegende Gegenstände, unbefestigte Teppiche usw. können leicht Ursache schwerer Verletzungen bei Stürzen zu ebener Erde sein. Bei der Reinigung von Fenstern u. dgl. darf nur festes Gerät verwendet werden, niemals wackelige Leitern und Tische. Auch ist stets zu empfehlen, einen Fenstergurt anzulegen und durch Spirituszusatz zum Wasser die Arbeit zu beschleunigen.

Sehr häufig kommen auch Verbrühungen von Kindern durch Sturz in siedendes Wasser vor. Leichtsinnigen oder unerfahrenen Personen kann nicht genügend eingeschärft werden, daß man nie kochendes Wasser auf den Fußboden oder niedere Geräte stellen darf, besonders wenn Kinder im Haushalt sind. Grundsätzlich schütte man zuerst das kalte Wasser in den Bottich und kleine Gefäße mit kochendem Wasser stelle man stets außer der Reichhöhe der Kinder auf. Hiermit ist keine erschöpfende Darstellung der häuslichen Unfallgefahren gegeben. Für jeden aufmerksamen Leser sind die angeführten Beispiele jedoch ausreichende Hinweise dafür, wie er sich in ähnlichen Fällen zu verhalten hat. Jeder beginne eher heut als morgen mit der praktischen Unfallverhütung in seiner Familie!

Guter Rat.

Liebe Freundin!

Sie schreiben mir, daß Sie in arger Verlegenheit mit Ihrer Wintergarderobe sind, Ihnen aber bei der jetzigen schwierigen Wirtschaftslage nicht erlaubt ist, Neuanschaffungen zu machen. Ich erinnere mich, daß Sie mir bei meinem letzten Besuche eine Menge Kleidungsstücke zeigten, deren Material zwar noch brauchbar, die aber des unmodernen Schnittes wegen kaum zu tragen wären. Da wüßte ich Rat. Ich persönlich kaufe mir einen „Beyerschen Modeführer". Da finde ich dann allerhand entzückende Sachen, die ich unter Zuhilfenahme des neuen bunten Beyerschnittes aus alter Garderobe herstelle. Auf diese Weise habe ich aus einem alten Mantel einen netten modernen gefertigt, der durch einen neuen Pelzkragen und einige kleine Aenderungen eine flotte Linie bekam. Ein altes Tuchkleid wurde zertrennt, ein Stück Seide dazu gekauft; so entstand ein elegantes Besuchskleid. Nun haben die neuen Beyer-Schnitte den Vorzug, daß jeder zusammengehörende Teil in einer besonderen Farbe erscheint, so daß Fehler gar nicht zu begehen sind. Außer der das Zusammensetzen sehr erleichternden Zeichenerklärung ist dem Beyer-Schnitt eine ausführliche Erklärung mit Zeichnung, wie man zuschneidet, wie geschickt genäht wird, beigegeben, so daß auch unbeholfene Menschen, zu denen Sie, liebe Freundin, glücklicherweise nicht gehören, gescheit daraus werden.

Ganz besondere Freude macht es mir, wenn ich aus alten abgelegten Kleidungsstücken mit Hilfe dieser bunten Schnitte entzückendste Kindergarderobe fertiggestellt habe. Viel Hübsches habe ich im Beyerschen Modeführer für Kinderkleidung gefunden.

Es würde mich freuen, wenn ich bei nächster Gelegenheit die von Ihnen selbst gefertigten Kunstwerke bewundern dürfte.

Man hat es heut auch bei knapper Kasse nicht mehr nötig, unmodern zu sein, wenn man klug ist und sich bestehende Hilfsmöglichkeiten zunutze macht.

Nun vergaß ich, Ihnen noch über die von Ihnen geplanten Handarbeiten etwas zu schreiben. Ihre Annelies findet reizende Vorlagen in „Handarbeit und Wäsche" (auch bei Beyer), Taschentuchbehälter für den Vati, Buchhüllen und andere nette Sachen in einfacher Ausführung. Ich würde von größeren Arbeiten abraten,

die dann durch ihre lange Dauer die Freude an der Herstellung nehmen.

Für den Buben würde ich Schablonenmalerei auf einfache Holzkistchen, die als Zigarren-, Kragenschachtel u. a. verwendet werden kann, raten. Hefte mit Vorlagen und Schablonen erhalten Sie in jedem Geschäft, das Modehefte führt; diese liegen auch in der Verlagsbuchhandlung der Druckarnia Concordia aus, falls Sie gelegentlich dort vorbeigehen.

Ich wünsche Ihnen und den Kindern viel Vergnügen. Viele Grüße Ihre . . .

Erziehung zur Selbständigkeit.

Von Anne-Marie Mampel.

(Nachdruck verboten.)

Die Umwertung, die so manche äußere wie innere Lebensform heute über sich ergehen lassen muß, hat auch vor den Erziehungsgrundsätzen nicht Halt gemacht. Und war es früher das Ideal so mancher Mutter, ihre Kleinen durch eine ihnen anerzogene Unselbständigkeit möglichst lange an sich zu fesseln, ist nun das Gegenteil der Fall.

Selbständigkeit lautet die Losung, und beim Neugeborenen beginnt sie schon sich in die Tat umzusetzen. Eilte die besorgte Mutter einst bei jedem Schrei herbei, gleichviel zu welcher Tages- oder Nachtzeit und aus welchem Grunde er erscholl, überlegt sie heute genau, warum Baby schreit, ehe sie eingreift. Und sobald weder Hunger noch Nässe die Ursache sind, sondern lediglich eine Laune zugrunde liegt, der Wunsch, geschaukelt, umhergetragen oder in Schlaf gesungen zu werden, läßt sie die Lungenkraft sich ungehemmt verströmen.

Auf diese Weise merkt der kleine Erdenbürger bald, daß er letzten Endes auf sich selbst angewiesen ist; und seine zehn Finger und Zehen, wie auch die Augen, die er wandern lassen kann, bieten ihm in kurzer Zeit genügend Beschäftigungsmöglichkeit.

Je größer das Kind wird, desto mehr muß es lernen, alle täglichen Verrichtungen und Handgriffe selbst auszuführen. Und es wird ihm, sofern es sich nicht um ungewöhnliche Trägheit oder Apathie handelt, sicherlich Freude machen, sich selbst anzuziehen, das Bad vorzubereiten, sich zu waschen, zu kämmen und die Zahnbürste zu gebrauchen. Auch kleine Dienste im Haushalt sind vortreffliche Hilfsmittel der Erziehung. Tisch decken, Geschirr abtrocknen, Blumen begießen und anderes wird den kleinen Geistern immer Spaß machen und neben der Selbständigkeit ein stark gehobenes Verantwortungsgefühl zur Folge haben. Denn nicht nur darauf, daß solche Arbeiten von den Kindern geleistet werden, sondern auf ihre ordentliche und pünktliche Ausführung wird die moderne Mutter Wert legen und Lob und Tadel dementsprechend austeilen.

Ein Kapitel für sich, vor allem in der Großstadt, ist die Selbständigkeit des Kindes auf der Straße. Auch sie muß rechtzeitig gelehrt werden. Das Ueberschreiten von Straßenübergängen, das Ein- und Aussteigen bei Straßenbahnen, Autobussen und dgl. bedarf klarer Unterweisung, unter deutlichem Hinweis auf drohende Gefahr.

Ferner ist Kindern einzuschärfen, daß sie sich in allen Fällen, wo sie Rat und Hilfe brauchen, nur an Schutzpolizisten und nie an Personen aus dem Publikum zu wenden haben; ebenso, daß sie auf ein Angesprochen- und zu dieser oder jener Besorgung Aufgefordertwerden niemals eingehen dürfen. Zu viele dunkle Elemente drängen sich in schlimmer Absicht an sie heran, und manches Verbrechen, mancher freche Raub oder Diebstahl würde verhindert, wenn Kinder nicht jedem auf der Straße blind vertrauten.

Selbständigkeit und kluge Vorsicht — beide gleich nötig im Leben — sind dem Kinde tunlichst frühzeitig einzuimpfen; es wird sich belohnt machen und tüchtige Menschen groß werden lassen.

Unterschiede zwischen Mann und Frau.

(Nachdruck verboten.)

Eine Frau ist leichter zum Ausgehen zu bewegen, als ein Mann zum Heimgehen.

*

Der Mann ist schon lange mit der Tür ins Haus gefallen, während sich die Frau noch ein Hinterpförtchen sucht!

*

Frauen wollen nur glauben, was sie sehen — Männer glauben gerne, was ihnen bequem.

*

Wenn sich Mann und Frau zanken, setzt sich die Frau hin und weint — der Mann nimmt Hut und Stock und geht aus!

*

Frauen urteilen oft hart über andere Frauen — Männer aber meist milde über ihre Geschlechtsgenossen!

*

Der Mann zieht sich, um in Gesellschaft zu gehen, an — die Frau dagegen aus!

*

Die Frau liebt, um zu betreuen — der Mann, um zu besitzen!

*

Der Mann beliebt, die Wahrheit geradeheraus zu sagen — die Frau serviert sie immer in der bekömmlichsten Form!

J. Adams.

Teegebäck.

Einladungen zum Tee haben heute die früher üblichen Kaffees verdrängt, aus zweierlei Gründen. In der Hauptsache hat die Verschiebung der Besuchsstunde den Vorteil, daß die Tagesarbeit getan ist, während man, wenn man schon zum Kaffee, also um 4 Uhr, Besuch erwartete, meist seine Tätigkeit verfrüht abbrechen muß. Der Besuch um 5 Uhr kommt einem also gelegener. Zudem sind die Zurüstungen zu einem Tee wesentlich einfacher als zu einem Kaffee alten Stils. Man braucht keine Torten und kostspieligen Kuchenarten, sondern darf, wenn man Wert auf Chic legt, nur ein paar Keks reichen, sowie vielleicht eine Schale mit belegten Brötchen und ein paar Salzbrezeln, etwas Konfekt, natürlich Zigaretten und vor allem auch Obst. Auch ein Likör darf nicht vergessen werden. Zum Tee selbst reicht man Zitrone, Zucker, Rum und Sahne. Allerdings trinken heute die meisten Leute den Tee ohne jede Beimischung, da man endlich sein natürliches Aroma schätzen gelernt hat.

Was nun die Keks betrifft, so hat man darin ja reiche Auswahl in allen Konfitürengeschäften, doch sind die guten Keksarten sehr teuer, und es empfiehlt sich daher, selber etwas nachzuhelfen. Man kauft deshalb einfache Keks und versieht sie selber mit einem Schokoladenüberzug, den man herstellt, indem man ein Eiweiß mit 60 Gramm Puderzucker so lange rührt, bis die Masse Blasen schlägt; dann werden 50 Gramm geriebene Schokolade hinzugetan und die Masse im Wasserbad so lange gerührt, bis sie dickflüssig wird. Sie wird mit einem Pinsel auf den Keks gestrichen, zunächst auf der einen Seite; sobald sie trocken ist, kann man auch die andere Seite bestreichen. Legt man zwei dieser Schokoladenkeks aufeinander, indem man einen guten Creme dazwischenstreicht, so erzielt man ein sehr leckeres Gebäck.

Einen vorzüglichen Creme stellt man her, indem man 125 Gramm gute Butter zu Sahne rührt, dann zwei Eigelb und 100 Gramm Zucker mit schließlich 3 Eßlöffel Kaffee-Extrakt hinzufügt. Man kann statt dessen auch 125 Gramm geriebene Schokolade und 3 Eßlöffel Milch nehmen. Dieser Creme wird dünn auf die Keks gestrichen und diese dann zusammengeklappt.

Jetzt in der billigen Eierzeit kann man zum Tee auch wohl die herrlichen Eidotterkuchen sich leisten, zu denen man vier Eigelb ohne jeden Zusatz zunächst eine Viertelstunde lang rührt. Erst dann werden 75 Gramm Zucker hinzugetan und die Masse wiederum eine Viertelstunde lang gerührt, während man gleichzeitig die Körner aus einer Stange Vanille, die man im Mörser sehr fein stößt, hinzugibt. Das Backblech wird mit kalter Margarine oder Palmin eingerieben und fein mit Mehl überstäubt. Der Teig wird mit Hilfe eines Teelöffels in kleinen Häufchen auf die Platte gesetzt und bei gleichmäßiger Wärme gebacken, bis die Kuchen fest sind; doch dürfen sie nicht braun werden. Sie sind fertig, sobald man sie mit einem Messer von der Platte nehmen kann, ohne daß sie zerbrechen.

Auch die sogenannten Pumpernickel werden immer ihre Liebhaber finden. Man mengt dazu 125 Gramm zerlassener Butter, 4 ganze Eier, 385 Gramm Zucker, 250 Gramm Kakao, geschälte Mandeln, etwa 400 Gramm Mehl; der Teig wird in drei langen, schmalen Würsten auf eine gut eingefettete Platte gelegt und bei guter Hitze in etwa 10 bis 15 Minuten hellgelb gebacken. Dann nimmt man das Blech aus dem Ofen und schneidet die Würste, so lange sie noch heiß sind, in schmale Querstreifen; das Messer muß sehr scharf sein. Eine gute, glatte Schnittfläche erzielt man, wenn man das Messer häufig auf einem feuchten Tuch abstreicht. Nun werden die kleinen Schnitten nochmals auf das Blech gelegt und diesmal hellbraun gebacken.

Rosenpflanzung.

In jedem Frühjahr und Herbst taucht wieder die Frage auf, ob das Frühjahr oder der Herbst für das Neu- bzw. Umpflanzen der Rosen günstiger sei, und nie kommt man zu einer abschließenden Lösung dieser Streitfrage. Jeder kann immer am zuverlässigsten auf Grund eigener Erfahrungen urteilen. Dabei vergesse man aber nie, die örtlichen klimatischen Verhältnisse zu berücksichtigen. Das ist immer sehr wichtig. Es ist das gleiche wie bei den Obstbäumen. In südlichen Gegenden ist die Herbstpflanzung angebracht, während man in nördlichen Gegenden das Frühjahr wählt. Hoch- und halbstämmige Rosen, namentlich wenn sie von auswärts bezogen werden, also eine längere Reise hinter sich haben, sind stets die Sorgenkinder des Gartenfreundes.

Buschrosen versagen nur selten. Wo es irgend angängig ist, kaufe man in erster Linie in seiner Umgebung von einer reellen Rosenzüchterei. Man wird da die beste Gewähr für richtig gewählte Unterlagen haben, was für die Lebenskraft und Lebensdauer sehr wichtig ist. Hat man diese Vorbedingungen beachtet, so ist auf gute Bewurzelung zu sehen. Stämme, die bereits im Einschlag lagen, müssen mit den Wurzeln in Lehmbrei getaucht sein. Die Hauptsache ist trockener Boden, das heißt, die Erde darf nicht klitschig sein. Vorher ist das Pflanzloch vorzubereiten wie bei Edelobstbäumen. Verrotteter, mit Laub- oder Komposterde verarbeiteter Dünger fördert das Anwachsen und die Wurzelbildung sehr.

Den Hochstamm pflanze man in leichter Schräglage, damit im Winter beim Niederlegen Stammbruch vermieden wird. Ein großer Fehler ist das sofortige Anbinden. Zuerst muß Sorge getragen werden, daß der Rosenstamm anwächst. Frisch gepflanzte Buschrosen häufelt man an, eine sehr geringe Mühe, die sich durch

freudiges Austreiben bezahlt macht. Ueberhaupt ist besonders die Hochstammkrone vor den Frösten zu schützen, bis sich kräftiges Leben zeigt. Ferner ist nachzusehen, ob durch leicht zu erlernenden Schnitt die Krone zu stärkerem Antrieb anzuregen ist, und tote Zweige müssen eventuell herausgenommen werden.

Kommen am Fuße des Hochstammes etwa Schößlinge heraus, so sind diese gleich gründlich abzustechen. Im Frühjahr wird man bei Beachtung dieser Grundsätze kaum Ausfall haben. Anders ist es mit der Herbstpflanzung. Nach dem Blätterfall kann erst gepflanzt werden, aber man hat keine Gewähr, ob das Anwachsen noch vor sich geht. Geschieht letzteres nicht, so erliegt die Rose leicht den Unbilden der Witterung. Nicht nur das Erfrieren ist zu befürchten, sondern noch mehr das Verderben durch Fäulnis.

Vom Quittenstrauch.

Vielfach ist er ein Stiefkind im Garten und vor der Hausfrau. Und doch ist er so anspruchslos und dankbar! Eine Ecke im Garten — nur nicht schattig —, dann gedeiht er, verlangt keinen Dung, keine Bewässerung und trägt doch Jahr für Jahr überreich die nützlichen und wohlschmeckenden Früchte. In unserem Garten steht er schon über dreißig Jahre und hat noch nie versagt. In jedem größeren Garten sollte er angepflanzt werden. Es gibt Birnquitten und Apfelquitten, die ersteren stehen im Rufe größerer Feinheit, was mir aber zweifelhaft erscheint. Wenn der Quittenstrauch blüht — mit blaßrosa Blüten, denen des Apfelbaumes sehr ähnlich —, ist er eine Zierde des Gartens, und ebenso einladend sieht er früchtebehangen aus. Und wie angenehm! Kein Stecher, Bohrer oder Falter beschädigt ihn, auch kein Apfel- oder Birnendieb. Bisweilen versucht es ein Junge, aber kaum angebissen fliegt die herbe Frucht zur Erde, die nur der Hausfrau ihren Wert offenbart und nur mit deren Hilfe zum Genuß wird. Aber auch viele Hausfrauen wissen nichts mit ihr anzufangen, weil die kärglichen Vorschriften in den Kochbüchern meist zu umständlich sind. So will ich denn erzählen, was wir aus den Quitten machen.

Wenn sie gelb werden und anfangen, ihren Pelz auszuziehen, werden sie so um den 1. Oktober herum gepflückt und bald verarbeitet. Zu diesem Zweck reibt man mit einem Tuch alle Wolle fort, legt die Quitten ungeputzt und ungeschält in einen Kessel oder Topf und gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß es gerade darübersteht. Dann werden sie weich gekocht und zum Abkühlen in eine Schüssel gelegt. Danach wird mit einem dünnen Messer alles Fleisch vom Gehäuse gelöst. Die Gehäuse werden in dem Quittenwasser noch einmal tüchtig aufgekocht, dann haben sie ihren Dienst getan. Nun hat man zweierlei: Quittensaft und Quittenfleisch. Gewürze: Zitrone oder Vanille. — Der Saft wird durch ein Tuch oder einen Beutel gegossen. Mit Zucker vermischt, gibt er zweierlei: Ein halbes Pfund Zucker auf ein Pfund Saft, scharf gekocht, bis er sich rötet, gibt Saft zu Tunken und Suppen. Ein Pfund Zucker auf ein Pfund Saft, dunkelrot gekocht, gibt den so beliebten Quittenstand (frz. Gelee). Aus dem Quittenfleisch macht man das hochgeschätzte Quitenbrot, und zwar so: durch die Fleischmaschine ein- auch zweimal gedreht, mischt man es mit Zucker — Pfund auf Pfund — und kocht es unter stetem Rühren eine halbe bis eine Stunde — je nach dem Feuer —, bis es bräunlichrot aussieht. Dann läßt man es in einer Schüssel abkühlen, aber nicht erkalten, nimmt immer ein Stück heraus, knetet es mit Zucker oder in kaltes Wasser getauchten Händen und formt daraus Würste oder kleine Brotlaibe, die auf ein papierbelegtes Kuchenblech kommen und an einem warmen Ort — am besten auf dem Kachelofen — wochenlang langsam trocknen müssen. Wenn sie fertig sind, werden sie, ganz oder in kleine Scheiben geschnitten, in grobem Zucker gewälzt und, durch Papierschichten getrennt, in Blechkästen aufbewahrt. Sie halten sich jahrelang.

Ein nachahmenswerter Wettbewerb. In Wilna fand ein eigenartiger Wettbewerb statt, der auf Betreiben der Gesellschaft für Mutterschutz veranstaltet wurde, nämlich ein sogenannter „Wettbewerb der gesündesten Kinder". Der Magistrat hatte einen Preis von 200 Zloty ausgesetzt, den diejenige Mutter erhielt, deren Kind bei dem Wettbewerb als das gesündeste bezeichnet wurde.

Die Lieblingsschriftsteller der deutschen Jugend. Vor Jahresfrist erließ der Börsenverein der deutschen Buchhändler ein Preisausschreiben mit der Frage: „Kannst du ein Buch empfehlen?" Zum Wettbewerb wurden 2767 Schulen aufgefordert. Am meisten genannt ist Else Ury mit ihren Kindererzählungen und Mädchengeschichten, dann folgt Gustav Freytag, er ist beliebt bei Knaben wie bei Mädchen, dritter ist Hermann Löns, vierter Waldemar Bonsels, der Lieblingsautor der Mädchen. Auf Bonsels folgen Johanna Spyri, Felix Dahn, Storm, der „Ben Hur" von Walace, „Quo vadis" von Sienkiewicz und der „Seeteufel" vom Grafen Luckner.

Praktische Winke.

Kindernervosität als Folge von Würmern. Ein aufgeregtes oder nervöses Verhalten der Kinder, besonders in den Abendstunden, ist häufig eine Folge von Wurmerkrankungen, die nicht ernst genug bekämpft werden können. Die Eingeweidewürmer, Band-, Spul- und Springwürmer (letztere sind kleine, fadenähnliche, auf beiden Seiten zugespitzte Würmchen), zehren am innersten Mark des Kindes, entziehen wichtige Nährstoffe, schädigen das Nervensystem und beeinträchtigen den Schlaf. Da die Kinder unwillkürlich infolge des Wurmreizes sich an den After greifen, so kommen nur zu leicht Wurmeier an das Händchen oder unter den Nagel und auch wieder in den Mund, so daß die Wurmplage unabreißbar wird. Es empfiehlt sich daher, daß man den von Wurmreiz geplagten Kindern beim Zubettgehen Badehöschen anzieht, was die Uebertragung der Wurmeier in den Mund verhindert. Selbstverständlich sind die Kinder von der Wurmplage schleunigst zu befreien. Man gibt ihnen Klistiere von einer Abkochung gleicher Teile Milch und Wasser, in welche etwas Knoblauch und Wermut beigegeben wird. Man kann von dieser Mischung auch abends ein wenig trinken lassen. Für eine richtig durchgeführte Knoblauch-Trinkkur sind zehn Tage notwendig, damit auch alle neu aus den Eiern hervorgegangenen Würmchen mit vertilgt werden.

Blindgewordenen Lackschuhen kann man wieder ein glänzendes Aussehen verleihen. Man schneidet eine Zwiebel in kleine Teile und reibt damit tüchtig das stumpfgewordene Lackleder ein. Wenn man hiernach noch mit einem weichen wollenen Tuch nachreibt, so erhält der Lackschuh wieder einen tadellosen Glanz.

Kakaoflecke entfernt man mit dem Eigelb, das auf den Flecken verrieben wird. Hierauf wäscht man es aus und wiederholt das Verfahren. Auf diese Weise kann man selbst alte Flecke beseitigen.

Holzwurmvertilgung. Man hört und liest häufig von dem Mittel, durch Auslegung von Eicheln unter die Möbel die Holzwürmer zu vertreiben, d. h. sie sollen die Möbel verlassen und in die Eicheln kriechen. In Fachkreisen wird vor diesem Mittel dringend gewarnt, denn es kommt kaum vor, daß die Eicheln von den Holzwürmern bezogen werden, dagegen kommt es eher vor, daß sich in den Eicheln Würmer befinden, die nun auskriechen und mit den alteingesessenen Holzwürmern gemeinsam die Möbel zerfressen. Das wirksamste Mittel bleibt Benzin, mit dem Gummiballzerstörer in die Löcher gebracht, auch Terpentinöl oder Petroleum; in schweren Fällen sind giftige Dämpfe, wie bei der Mottenvertilgung, zu empfehlen, ein Mittel, das der Laie indessen nicht anwenden kann, schon darum, weil dafür verschiedene schwierige Vorkehrungen notwendig sind.

Für die Küche.

Speise aus Schokolade und Grieß. Man vermische 100 bis 125 Gramm geriebene Schokolade mit 50 Gramm Grieß und ebensoviel Zucker. Sofern man Kako verwendet, genügen 60 Gramm, aber es muß, dem Geschmack entsprechend, mehr Zucker genommen werden. Diese Mischung läßt man langsam und unter beständigem, sorgfältigem Rühren in reichlich ½ Liter kochende Milch, der man ein Stückchen Butter zugegeben hat, laufen und etwa 10 Minuten langsam kochen. Dann fügt man den festgeschlagenen Schnee von drei Eiern hinzu, vermischt ihn leicht mit der Masse und gießt sie in eine hübsche, gute, mit kaltem Wasser umspülte Porzellanschüssel. Erkaltet, wird die Speise gestürzt und eine Vanilletunke dazu gereicht. Diese Tunke bereitet man aus einem halben Liter kochender Milch, Vanillezucker und zwei Eßlöffeln Maizena. Letzteres rührt man mit den drei Eigelb und ein wenig Milch sehr zart an und läßt es langsam und unter emsigem Rühren in die kochende Milch laufen. Die Tunke muß glatt und geschmeidig aussehen. Man rührt sie bis zu ihrem Erkalten öfter um.

Gebackene Grießklößchen. Ein halber Liter Milch in einem halben Liter Wasser werden gekocht, darin 100 Gramm feingeschnittene Milchbrötchen, sodann 100 Gramm Grieß, drei Eßlöffel Mehl und 50 Gramm Butter hineingegeben; der Brei wird so lange gekocht, bis er sich losschäft; dann werden mit dem Löffel Klöße ausgestochen und in schwimmendem Fett gebacken.

Kartoffelnudeln mit Aepfel. 1 Kilogramm frischgekochte und ausgekühlte Kartoffeln drückt man durch die Maschine, gibt drei Löffel Mehl, zwei Eier, zwei Löffel Zucker, zwei Löffel zerlassene Butter, etwas Salz dazu und arbeitet alles zu einem feinen Teig. Dann rollt man auf dem Nudelbrett kleine Vierecke aus, gibt auf jeden etwas in Butter geröstete Semmelkrumen, feingeschnittene Aepfel und einen Löffel Zucker mit etwas Zimt vermischt, rollt sie leicht zusammen, legt sie in eine gut mit Fett ausgestrichene Backpfanne und bäckt sie im Rohr ¾ Stunden sehr langsam.

Polnische Gurken. Alle Gurken, grün oder gelb, groß oder klein, werden hierzu verwertet. Man wäscht sie sauber ab, schält sie und schneidet sie dann in strohhalmdicke Scheiben. Nun verpackt man sie mit Zwiebeln, die in Scheiben geschnitten wurden, in einen Steintopf, salzt sie ein und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen. Das Salzwasser wird am zweiten Tage abgegossen. Dann kocht man leichten Essig auf, gießt ihn kochend auf die Gurken und läßt sie wiederum bis zum nächsten Tage stehen. Am dritten Tage gießt man den Essig ab, kocht ihn noch einmal auf und gießt ihn nochmals kochend auf die Gurken. Am vierten Tage wird der Essig weggegossen. Die Gurken werden zum Abtropfen in einen Durchschlag gelegt und dann in einen Steintopf folgendermaßen verpackt: eine Schicht Gurken mit Zwiebeln, darauf ein bis zwei Lorbeerblätter, Dill, in Streifen geschnittener Meerrettich, etwas gröblich gestoßener Pfeffer, darauf wieder Gurken, und so fort, bis der Topf gefüllt ist. Obenauf muß Dill und so weiter liegen. Nun kocht man Weinessig und Zucker auf, und zwar auf einen Liter Essig 1—1½ Pfund Zucker, und gießt dieses kochend auf die Gurken; abgekühlt verbindet man dieselben gut.

Freund der Kinderwelt.

Allerlei vom Zeppelin.

Es ist wohl keiner unter euch, der nicht mit größter Spannung die Nachrichten über den Zeppelinflug erwartet hätte. Alle habt Ihr sicher die Männer bewundert und wohl auch beneidet, die „mit dabei sein durften". Doch mit euch verfolgte die ganze Welt den Flug „Z. 127" mit größter Spannung. Mit ungeheurem Jubel ist die Landung in Lakehurst begrüßt worden, nicht nur von den Deutschen, sondern all den Völkern, die Achtung vor gewaltigen Leistungen haben. Unsere illustrierte Beilage Nr. 20 hat euch einen kleinen Begriff von dem Aussehen des Luftschiffes machen wollen. Leider können wir aus Platzmangel diesem Blatte kein Bild beifügen, aus dem Ihr die Anordnung der Gondeln und alle Einzelheiten genau besichtigen könnt. Vielleicht habt Ihr aber selbst oder einer eurer Freunde die Nr. 43 der „Berliner Illustrierten Zeitung", die eine Zeichnung des bekannten Zeichners Theo Matejko enthält, aus der man die Einteilung und Einrichtung der großen Gondel des Luftschiffes genau sehen kann.

In 25 Jahren hatte sich Deutschland die führende Rolle im Luftschiffbau erkämpft, doch drohten die Baubeschränkungen nach Ausgang des Krieges und wirtschaftliche Schwierigkeiten das Werk Zeppelins zu vernichten. Im deutschen Volke war jedoch das Lebenswerk Zeppelins tief verwurzelt, so daß der aus Friedrichshafen an das deutsche Volk ergehende Appell, durch eine Spende den Bau eines Luftschiffes möglich zu machen, mit Begeisterung aufgenommen wurde, so daß im Frühjahr 1926 bereits drei Millionen beisammen waren. Dieses Opfer wurde von einem Volke gebracht, das durch den Krieg fast alles verloren hatte.

„Z. 127" ist das Luftschiff, das zunächst alle bisher gebauten Luftschiffe an Größe übertrifft. Es hat eine Länge von etwa 235 Metern, einen Rauminhalt von etwa 105 000 Kubikmetern und ist mit 5 umsteuerbaren Maybach-Motoren versehen. Diese Motore werden nicht, wie es bisher geschah, mit Benzin betrieben, sondern mit einem neuen Brenngas (Blaugas genannt, nach dem Erfinder Dr. Blau), das in besonderen Zellen mitgeführt wird und das gleiche Gewicht wie Luft hat, so daß der Verbrauch keine Gewichtsveränderungen während der Fahrt verursacht, was von ganz großer Bedeutung ist, zumal dieses Gas eine größere Betriebssicherheit gewährleistet. Diese Neuerung ist den systematischen Untersuchungen Dr. Lempertz zu verdanken. Zunächst glaubte man, daß dies Gas die Motoren des Luftschiffes nicht günstig treiben würde, da ja die Motore für Benzin gebaut sind. Die Probefahrten haben freilich gezeigt, daß das nicht zutrifft, denn das Gas wirkte viel besser als Benzin und hat außerdem den Vorteil, die Zuführungsröhren nicht zu verschmutzen usw.

Ueber den Zeppelin lest Ihr in den Tageszeitungen sehr viele Aufsätze, die freilich für euch nicht immer so ohne weiteres verständlich sind. Eure Eltern, die werden euch vielleicht hin und wieder nähere Erläuterungen geben können, oder aber eure Brüder, die schon selber basteln und sich mit solchen Fragen beschäftigen. Wenn Ihr freilich einmal etwas sehr Gutes lesen wollt, das mit anschaulichen Zeichnungen und Bildern in leicht verständlicher Weise euch den Zeppelin beschreibt, dann bittet doch eure Eltern, sie mögen euch zu Weihnachten das wunderschöne Buch „Universum" schenken (erschienen bei der Deutschen Verlagsanstalt „Union" in Stuttgart). Hier findet Ihr neben dem genauen Bericht über den Zeppelin auch noch andere herrliche Dinge, wie Abenteuerfahrten, spannende Geschichten, Berichte aus Wissenschaft und Technik, so daß Ihr eure helle Freude daran haben werdet. Jede Buchhandlung wird das Buch gern liefern oder auch euern Eltern zur Ansicht vorlegen.

Dackelchen.

Von Wilhelm Müller-Rüdersdorf.

Dackelchen,
Droll'ges Wackelchen!
Ueber Sand und über Steine
Hoppeln deine flinken Beine:
Deine kurzen, krummen Tappeln
Die, tripptrapp, so niedlich zappeln!

Dackel klein,
Spaß'ges Hundelein!
Wackelst mit dem langen Schwänzchen
Machst ein Himpel-Hampeltänzchen!
Und die Ohren, Pummel, du,
Pendeln lust'gen Takt dazu!

Zucker schlecht — Zucker gut.

„Schleck' nicht immer Zucker, das bekommt dir nicht, macht schlechte Zähne, überladet dir den Magen," ertönts von der Mutter! „Zucker ist ein außerordentlich wertvolles, ein unentbehrliches Nahrungsmittel" — sagt der Lehrer. Wer hat recht?

Nun, beide haben recht! Die Nahrung, die wir aufnehmen, hat zweierlei Zweck. Sie muß Bausteine liefern für das Haus; dazu dient das Eiweiß, das freilich auch die Eigenschaft hat, sich noch andersartig zu betätigen im Körperhaushalt. Sie muß aber auch das Haus beheizen helfen. Der lebende Körper ist ja warm, und diese Wärme entsteht genau wie die Ofenwärme durch Verbrennung, eine ganz langsame, sachte Verbrennung, wie etwa in einem abgestellten Amerikaner- oder Grudeofen. Dazu braucht man vor allem die stark kohlehaltigen Nahrungsmittel: Fett und Zucker. Während nun Fett in der Natur vielfach fertig vorbereitet existiert, ist der Zucker ein Kunstprodukt, das wir in seiner Weißheit und Reinheit erst den neuzeitlichen Zuckerraffinerien verdanken. Damit und mit der Erfindung der Herstellung von Zucker aus Rüben durch den Deutschen Achard, dem man dafür in Berlin ein freilich nur wenigen bekanntes Denkmal an einem Haus errichtet hat, ist der Zucker zum gut haltbaren, leicht transportierbaren und weit verbreiteten Nahrungs- und Genußmittel geworden.

Zucker ist ja auch ein Genußmittel, ach, ein so süßes! Und ein wertvolles — denn er ist eben ein Nahrungsmittel zugleich, nicht wie andere (z. B. Gewürze, Kaffee, Tee u. a.) nur ein Reizmittel für Zunge, Magen und Nerven. Wir essen ja auch Zucker, wo wir gar nicht daran denken: in Kartoffeln, Brot, Reis, Mehlspeisen, Haferschleim, Makkaroni, aber nicht in fertiger Form. Der Körper muß sich aus ihnen erst Zucker herstellen. Die angegebenen Stoffe können ja nicht in den Körper aufgenommen werden, weil sie nicht flüssig zu machen, nicht löslich sind, wie alles das werden oder sein muß, was in den Säftestrom des Körpers übergehen soll und wie es der Zucker eben ist.

Also Zucker als Substanz ist unbedingt nötig für unsere Lebenserhaltung. Er hat auch noch den großen Vorzug, daß er rasch, weil eben löslich, ins Blut übergeht. Bei Erschöpfung leistet er daher große Dienste, während Fleisch oder Fett erst verdaut werden müssen. Anderseits wird er vom Körper in einer etwas veränderten Form aufgestapelt in Leber und Muskeln und dient dazu, die Maschine zu heizen und Kraft für die Arbeit zu liefern, wenn gearbeitet werden muß und nicht gegessen wird. Wir können es ja nicht machen wie die Lokomotive, daß wir ständig in kleinen Abständen immer wieder Heizstoff zuführen. Ein Glück, daß wir's nicht brauchen. Wie oft stünde sonst unsere Maschine still!

Also Zucker ist gut! Warum ist er aber auch schlecht? Er ist schlecht, wenn man ihn falsch anwendet. Diese Gefahr kommt dadurch, daß er eben so gut schmeckt. Die Folge ist, daß Kinder — es soll auch Erwachsene geben — Zucker gerne schlecken. Nun nimmt man dabei wohl eine Menge Brennstoff in den Körper auf, aber keine anderen Stoffe: Vitamine, die für den Aufbau, Salze, wie sie zum Wachsen und zur Festigkeit der Knochen nötig sind, Eiweiß, wie wir es zum Erhalten unseres Bestandes an Muskeln und Organen brauchen. Nun wird man sagen, das führt man ja durch andere Speisen zu. Stimmt — wenn man es tut. Aber wie viele verderben sich den Appetit, indem sie zwischen hinein Zuckerwerk naschen, und kommen dann zu Tisch und es schmeckt nichts? Aber es gibt doch Leute, die auch dann noch essen können! Ja — aber die werden es dann in anderer Weise büßen: sie überladen sich mit Nahrung und werden dick, schwammig, aufgedunsen, gerade wie eben Zuckerschlecker oft blaß, übelgelaunt, arbeitsunlustig werden.

Also eßt Zuckerwerk, schleckt ruhig! Aber eßt es zur rechten Zeit, nicht immer zwischen die Mahlzeiten hinein, sondern am Schluß. Und eßt es mit Vorliebe in der richtigen Form, so wie es die Natur euch bietet, vor allem in der Form von Obst, von süßen Fruchtsäften, auch von Eis, das nur langsam gegessen werden soll, aber gut ist, weil es wie Obst auch noch wertvolle andere Substanzen für den Körper enthält, aber gewöhnt euch das Schlecken zwischen den Mahlzeiten ab. **Dr. Neustätter, Berlin.**

(Ein hübsches, anziehend geschriebenes Büchlein, das auch obige Frage in einer für Lehrer und Kinder besonders anregenden Form erörtert, ist „Aepfel", von Dr. Max Oettli, Alkoholgegnerverlag, Lausanne. Für Deutschland: Franckhsche Verlagsbuchhandlung, Stuttgart.)

Rätsel.

Was nur steht auf deinem Tisch,
ist 's ein Würstlein oder Fisch,
sind es Suppen, Braten, Kuchen,
alles müssen wir versuchen.
Doch wir schlürfen
nicht ein Schlückchen.
Alle drei
helfen wir dir nur zu speisen.
Nun dabei!
Rate, wie wir mögen heißen!

Drei Köpfe, zwei Arme, zehn Beine
(vier große, zwei lange, vier kleine),
zwei Mäuler, ein Mund und drei Nasen;
so saust's und so schnauft's durch die Straßen.

Ich hab' keinen Schneider
und hab' doch sieben Kleider.
Wer mir sie auszieht, der muß weinen,
und sollt er noch so lustig scheinen.